



Riesling trocken Mineralgestein 2025

Harmonisch mit dezenter Aromatik
von Weinbergpfirsich und Mirabellen,
feines Säuregerüst

Winzer: Manz

Region: Rheinhessen

Rebsorte: 100% Riesling

Farbe: weiß

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Forelle Müllerin Art und
überbackenem Spargel

0.75 l – Bestellnummer n134225

Vinum: Riesling Champion 2017

Manz Rheinhessen

Die ehemals gemischte Landwirtschaft der Familie Manz besteht schon seit 1725. Seit der umtriebige Sohn Eric nach den Lehrjahren, unter anderem bei Klaus Keller, in den Betrieb eintrat, stieg er in die erste Liga der rheinhessischen Weingüter auf. In Weinolsheim und den umliegenden Orten bewirtschaftet die Familie 25 Hektar.

Hier entsteht eine Vielzahl sehr eigenständiger Weine, geprägt von den unterschiedlichen Böden wie Kalkstein, Löss, Tonmergel und Rotliegendem. Vor allem mit seinen im Holzfass gereiften Rotweinen zeigt Eric das ganze Potential seiner Lagen und seine große Leidenschaft.